

Teksańska zapiekanka z kukurydza



JULCI3K1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

50dag mielonej wołowiny

2 puszki pomidorów

puszka kukurydzy

12dag boczku

7 łyżek kwaśnej śmietany

2-3 łyżeczki soli

25dag mąki kukurydzinanej

6 łyżek margaryny

1-2 łyżeczki proszku do pieczenia

1/4 szklanki mleka

sól

bulion 1 szklanka

ser żółty 10 dag (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z pokrojonego boczku wytopić tłuszcz, odlać pozostawiając 2 łyżki zeszkląć cebulę. Dodać wołowinę, chili sól i smażyć 5min. Wlać rozgniecione pomidory podgrzeć 5min. Dodać oliwki, kukurydzę i śmietanę. Wymieszać, odstawić z ognia. Zagotować bulion, wymieszać mąkę proszek do pieczenia i margarynę. Dolać mleko, miksować wlewając powoli gorący bulion aż powstanie gęste lecz płynne ciasto. Przełożyć mięso do żaroodpornego naczynia, zalać ciastem. Piec 20min w 190stopniach. Posypać serem i piec jeszcze 10min